

## *Slatke mirišljave bundevice*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna
- **120 g** pire od bundeve
- **2 kašike** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **20 g** kvasca
- **2 kašice** mlevenog karanfilica
- **50 ml** ulja
- **50 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **1** jaja

### **Priprema**

Bundevu skuvamo procedimo i izgnjecimo u pire.

Brašno sipamo u posudu za mešenje. Napravimo udubljenje po sredini i stavimo šecer, vanil šecer, udrobimo kvasac, žumance od jajeta, pire od bundeve izmešamo i polako dolivajući mešavinu mleka vode i ulja umesimo testo.

Dobijeno testo podelimo na 7-8 loptica razne velicine. Obmotamo debljim koncem praveći kriške kako bi dobili oblik bundeve.

Pecivo smestimo u tepsiju premažemo vodom i ostavimo da nadodje oko pola sata. Pre pečenja premažemo

belancetom.

Pecemo na 180C oko 20 minuta dok dobije lepu rumenu boju. Gotovo pecivo prekrijemo vlažnom krpom na par minuta dok se malo hladne, makazicama presecemo konac i odstranimo sa peciva.

## **Savet**

Pecivo je dekorativno i vrlo mirišljivo.